

Heimkommen mit Genuss

Hanswirts Spargelknödel



Zutaten (für 4 Personen - 8 Knödel)

- 250 g altes Brot (weißes Brot wie z.B. Semmel), zu 1/2 cm Würfel geschnitten
- 500 g Spargel (weiß oder grün)
- 2 Eier
- ca. ¼ lt Milch
- Zwiebel, feingehackt
- Butter
- Salz
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie...)
- Optional zum Garnieren: Schinken, Parmesan, Schnittlauch, braune Butter

Zubereitung

Die fein gehackten Zwiebeln in der Butter goldgelb andünsten.

In der Zwischenzeit das Brot etwas salzen und die Kräuter hinzugeben.

Die Eier zur Milch geben, mit einem Schneebesen verquirlen und über das Brot gießen.
Für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Spargel in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Mit einem Stabmixer die Masse zerkleinern.

Die Spargelmasse mit dem Brot vermischen und mit einem Kochlöffel alles gut verrühren. Kurz abkühlen lassen und mit den Händen gut verkneten. Der Teig sollte mit Feingefühl verarbeitet werden, damit die Struktur des Brotes nicht ganz verloren geht. Die Knödel sollten weder zu trocken, noch zu weich sein. Falls die Masse zu weich ist, nicht Mehl, sondern Brotbrösel dazugeben. Anschließend die Hände mit Wasser befeuchten und Knödel von ca. 5-6 cm Durchmesser formen.

Die Spargelknödel in kochendem Salzwasser leicht köcheln lassen oder im Dampf für ca. 10-15 Minuten garen. Die gekochten Knödel werden mit Schinken, geriebenem Parmesan, Schnittlauch und brauner Butter serviert.

Gutes Gelingen!